

Холодные закуски

Аджапсандали Рагу из баклажан,сладкого перца,томатов,свежеей зеленью и грузинскими специями	420 руб.	/ 420 гр
Сациви из курицы отварная курица в ореховом соусе	600 руб.	/ 600 гр
Рулетки из баклажан с ореховой пастой жареные баклажаны с ореховой начинкой	580 руб.	/ 580 гр
Рулетки из болгарского перца с орехами запеченный сладкий перец с ореховой начинкой	580 руб.	/ 580 гр
Рулетки из баклажан с сыром жареные баклажаны с сырной начинкой	530 руб.	/ 530 гр
Рыбное ассорти семга/с,масляная рыба,балалтус,	1400 руб.	/ 1400 гр
Икра красная с маслом	810 руб.	/ 810 гр
Ассорти из свежих овощей (помидоры,огурцы,зелень,перец болгарский,перец чили,базилик,редис, кинза) помидоры,огурцы,зелень,перец болгарский,перец чили,базилик,редис, кинза.	850 руб.	/ 850 гр
Мясное ассорти (бастурма,курин рулет,буженина,окорок свиной) бастурма,курин рулет,буженина,окорок свиной	750 руб.	/ 750 гр
Язык говяжий с хреном отворной говяжий язык с хреном	750 руб.	/ 750 гр
Ассорти европейских сыров(камамбер ,пармезан,cheder, дорблю) камамбер ,пармезан,cheder, дорблю	1200 руб.	/ 1200 гр
Ассорти из грузинских сыров(сулугуни,имеретинский,сулугуни копченый,чечил копченый) сулугуни,имеретинский,сулугуни копченый,чечил копченый,грецкий орех ,виноград	700 руб.	/ 700 гр
Ассорти пхали(шпинат,свёкла,фасоль зелёная,рулетки из болгарский перец с орехами,рулетки из баклажан) шпинат,свёкла,фасоль зелёная,рулетки из болгарский перец с орехами,рулетки из баклажан	1200 руб.	/ 1200 гр
Ассорти маринованных овощей огурцы маринованные,помидоры зеленые,чеснок,перец стручковый ,гурийская капуста ,джонджоли.	550 руб.	/ 550 гр
Сало с чесноком сало шпик с чесноком	450 руб.	/ 120 гр
Хрустящие баклажаны в соусе баже баклажаны обжареные в соусе баже.	480 руб.	/ 200 гр
Сельдь с мини картофелем филе сельди с отварным картофелем	520 руб.	/ 100 /150гр
Пивная тарелка луковые кольца,сырные палочки ,картофель фри,гренки чесночные,соус сырный,соус чесночный	1700 руб.	/ 800 гр
Пивной Дуэт луковые кольца,сырные палочки.	520 руб.	/ 150 /150гр
Хлебная корзина булочка ржаная,булочка белая,тонкий лаваш	180 руб.	/ 200 гр

Салаты

Цезарь с курицей листья Романа,гренки,сыр пармезан,куриная грудка жареная,соус цезарь.	580 руб.	/ 220 гр
Цезарь с креветками листья Романа,гренки,сыр пармезан,креветки жареные ,соус цезарь.	650 руб.	/ 220 гр
Оливье с курицей вареная курица, картофель, морковь, куриное яйцо, маринованные огурцы, консервированный зеленый горошек, белый лук, майонез, укроп, соль, молотый черный перец.	640 руб.	/ 220 гр
Греческий свежие огурцы и помидоры, сыр Фетаки, перец болгарский, , лук красный, микс салата, маслины, базилик, оливковое масло, соус Песто.	580 руб.	/ 250 гр
Салат овощной по-грузински с орехами свежие огурцы и помидоры, сыр Фетаки, перец болгарский, , лук красный, микс салата, маслины, базилик, оливковое масло, соус Песто.	520 руб.	/ 220 гр

Выпечка

Хачапури по-мегрельски грузинский пирог с двойным сыром	620 руб.	/ 530 гр
Хачапури по-аджарски грузинский открытый пирог с сыром в форме лодочки и яичным желтком	540 руб.	/ 360 гр
Хачапури по-имеретински грузинский пирог с сыром сулугуни и имеретинским	600 руб.	/ 500 гр
Кудбари Пирог с рубленымясом из свинины. Специй	750 руб.	/ 530 гр
Пеновани с сыром и шпинатом слоенный пирог с сыром сулугуни и шпинатом	520 руб.	/ 400 гр
Пеновани с сыром слоенный пирог с сыром сулугуни	550 руб.	/ 400 гр
Пеновани лобани слоенный пирог с фасолью	480 руб.	/ 400 гр

Горячие закуски

Лобио по-мегрельский в горшочке отварная фасоль с зеленью . Специями . Подается с маринованными овощами	580 руб.	/ 350 /50гр
Долма из свинины с говядиной Фарш (свинина и говядина), виноградные листья, мята , кинза свежая , укроп свежий , рис , лук репчатый, соль, перец черный молотый	560 руб.	/ 180 гр
Запеченый сыр сулугуни с томатами сыр сулугуни с томатами .запекается в духовке на кеци	580 руб.	/ 220 /580гр
Креветки тигровые жареные в в сливочном соусе на кеци креветки обжареные в оливком масле .с чесноком,тимьян,сливки	770 руб.	/ 200 гр
Шапочки Шампиньоны фаршированные сыром шапочки шампиньонов,сыр сулугуни	560 руб.	/ 220 гр

Горячие блюда

Стейк из лосося филе лосося ,соус наршараб,лимон	980 руб.	/ 120 /30гр
Сибас с овощами гриль целиковая рыба,цуккини,баклажан,томаты,болгарский перец	880 руб.	/ 1 шт
Дорадо с овощами целиковая рыба,цуккини,баклажан,томаты, болгарский перец	880 руб.	/ 1 шт
Чахохбили из курицы тушеная курица с луком, томатами и грузинскими специями,подается в кеци	540 руб.	/ 300 гр
Чашушули из говядины телятина тушеная в собственном сокус томатами свежими грузинскими специями	580 руб.	/ 300 гр
Оджахури из свинины свинина жареная с картофелем,красным перцем,помидорами и красным луком,подается на кеци	650 руб.	/ 350 гр
Оджахури из баранины мякоть баранины, жареная с картофелем,красным перцем,помидорами и красным луком,подается на кеци	680 руб.	/ 350 гр
Чанахи из говядины это нежное мясо, томленное с овощами и зеленью	680 руб.	/ 450 гр
Цыпленок тапака национальное блюдо грузинской кухни, цыплёнок, жаренный на сковороде под прессом.	650 руб.	/ 350 гр
Чкмерули дно из самых нежных блюд в грузинской кухне. Оно состоит из обжаренной до золотистой корочки крицы, которая тушится в молочно-чесночном соусе с различными душистыми специями	700 руб.	/ 450 гр
Суп хинкали из курицы мини- хинкали из курицы, в насыщенном курином бульоне,с зеленью и томатами черри	680 руб.	/ 450 гр

Блюда на углях

Шашлык из баранины мякоть барнины маринованная в специях. подается с лавашом ,луком и соусом сацебели	810 руб.	/ 200 /50гр
Шашлык из лосося с соусом наршараб филе лосося,соус наршараб,лимон	900 руб.	/ 150 /30гр
Шашлык из куриного бедра бедро куриное маринованная в специях. Подается на лаваше с луком и соусом сацебели.	610 руб.	/ 200 /50гр
Шашлык из свиной шейки свиная шея, маринованная в специях. Подается на лаваше с луком и соусом сацебели.	670 руб.	/ 200 /50гр
Люля-кебаб из баранины фарш из мякоти баранины,специями.подается на лаваше ,с луком, соусом сацебели	840 руб.	/ 200 /50гр
Люля-кебаб свинина - говядина фарш из свиной шей и говяжий мякоти,специями.подается на лаваше ,с луком,соусом сацебели	650 руб.	/ 200 /50гр
Люля-кебаб из курицы фарш из курого мяса со специями .подается на лаваше с луком , соусом сацебели	580 руб.	/ 200 /50гр
Корейка ягненка каре молодого ягненка,подаеится на лаваше с луком и	1100 руб.	/ 200 /50гр
Шашлык из шампиньонов шампиньоны маринованные в специях,	450 руб.	/ 150 гр

Хинкали

Хинкали свина говядина со сметаной 3шт мука, соль, вода, говядина, свинина, кинза, лук, стручковый перец	300 руб.	/ 1 /300гр
Хинкали из баранины 3шт мука, соль, вода, мясо баранины,кинза, лук, стручковый перец	360 руб.	/ 1 /300гр
Хинкали говядина 3шт мука, соль, вода, говядина, кинза, лук, стручковый перец	330 руб.	/ 1 /300гр
Хинкали с сыром 3шт мука, соль, вода, сыр т кинза, лук, стручковый перец	270 руб.	/ 1 /300гр

Гарниры

Картофель фри	260 руб.	/ 150 гр
Картофель по деревенский	280 руб.	/ 150 гр
Овощи гриль овощи маринованные в специях.	460 руб.	/ 250 гр
Кабачки жареные	260 руб.	/ 150 гр

Соусы

Сметана кисло молочный продукт жирностью 20%	100 руб.	/ 50 гр
Аджика традиционная грузинская аджика,на основе перца чили,сладкого перца,томатов	100 руб.	/ 50 гр
Сацебели Соус на томатной основе со специямими и свежей зеленью	100 руб.	/ 50 гр
Наршараб гранатовый соус	100 руб.	/ 50 гр
Чесночный соус соус на основе сметаны	100 руб.	/ 50 гр
Ткемали соус на основе сливы и смлециями	100 руб.	/ 50 гр

Десерты

Фруктовая ваза Сезонные фрукты,мята,сахарная пудра.	1800 руб.	/ 1000 гр
Чизкейк	400 руб.	/ 180 гр
Медовик	420 руб.	/ 180 гр
Наполеон	450 руб.	/ 180 гр
Яблочный штрудель	370 руб.	
Варенье в ассортименте белая черешня,кизил,грецкий орех,айва,инжир	220 руб.	/ 120 гр
Мороженое фруктовая Сорбет в ассортименте манго,черная смородина,лимон-лайм.	130 руб.	/ 50 гр
мороженое сливочное в ассортименте ванильное,шоколдное ,клубничное.	120 руб.	/ 50 гр

БЛЮДА ОТ ШЕФА , (заказ принимается за 3 дня вперед)

Стерлядь на зеркальном блюде	3500 руб.	/ 1 кг
Корейка 4 ребра на гриле	1400 руб.	/ 1 кг
Нога баранья	2800 руб.	/ 1 кг
Лопатка баранья	2200 руб.	/ 800 /100гр
Поросенок молочный запеченный	3500 руб.	/ 1 кг
Утка запеченная фаршированная	2500 руб.	/ 1 кг
Рулька запеченная	2000 руб.	/ 1 кг